GASTON CLÉMENT

VRUCHTEN EN ZOETIGHEDEN

NATIONALE COMMISSIE VOOR ECONOMISCHE UITBREIDING



22, AV. DES GAULOIS BRUSSEL



VRUCHTEN

Van lente tot herfst zegent ons moeder Natuur met haar rijke gaven aan fruit ; we eten het rauw, of bakken of stoven het volgens alle regels der keukenkunst, of leggen het in of bewaren het voor de komende wintermaanden.

Het is wel overbodig uit te weiden over de heerlijke smaak en de verfrissende eigenschappen van fruit die iedereen kent ; minder behoort tot het publiek domein de wetenschap van de allerbelangrijkste rol die deze bronnen van vitaminen vervullen in onze voeding, en van de zuiverende invloed die zij op gans ons organisme uitoefenen dank zij hun rijkdom aan zouten, ijzer en salicylzuur.

Toevoeging van suiker verhoogt nog hun inwerking op ons organisme ; daarom verbruiken wij fruit onder vorm van moes, konfituur, konserven, of nog van die talrijke lekkere gerechten die steeds een versnapering worden voor groot en klein, en een heilzame invloed uitoefenen op onze gezondheid.

Om zonder onkosten nieuwe mogelijkheden-met-fruit, alsmede andere uitstekende recepten voor gesuikerde gerechten te leren kennen, hoeft u niets anders te doen dan per gewone postkaart bij de NATIONALE COMMISSIE VOOR ECONOMISCHE UITBREIDING, Galliërslaan, 22, te Brussel 4, de brochure « **Confituur en Lekkernijen** » aan te vragen ; zij wordt u dan kosteloos toegezonden.

ZOETIGHEDEN

Nog immer overheerst bij velen het vooroordeel dat suiker een gewone versnapering is die best kan gemist worden. Suiker is, integendeel, een ware en echte spijs, die én voedzaam, én krachtverwekkend én goedkoop is. Ieder mens, hij weze oud of jong, klein of groot, huisvrouw of soldaat, winkelier of toerist, moet minstens honderd vijf en twintig gram suiker per dag verbruiken ; zoniet blijft zijn kracht niet op peil, en ondergaat hij gestadig een niet gekompenseerd verlies door het werk van zijn geest of van zijn spieren.

Suiker is de brandstof van de menselijke motor ; zijn onmiddellijke en volledige opneming in ons organisme bezorgt aan ons hart en spieren de onmisbare drijfkracht.

Suiker kan in koffie, thee of melk, onder vorm van banketgebak, tussen- of nagerechten verbruikt worden.

Eén zaak slechts is belangrijk, namelijk dat klein en groot, oud en jong er een overvloedig gebruik van maken !

Suiker maakt spijzen en dranken recht lekker, en is een onuitputtelijke bron van kracht en van gezondheid.



APPELMOES

Eén enkele toebereiding levert ons én moes én gelei. Snijd alle beschadigde delen weg, was de appelen, verdeel ze in schijven, en leg ze in een kookpan. Voeg water toe tot de appelschijven bijna oversopt zijn, en laat koken in gesloten pan tot de appelen onder een vingerdruk kunnen geplet worden. Giet de kookpan uit in een fijn vergiet dat in een kom gezet is, en laat al het sap uitdruppen. Met dit appelsap kunt ge verder andere toebereidingen stijver maken.

En nu het moes. Zet het vergiet op een tweede schotel en stamp er het vruchtvlees door tot nog enkel schillen en pitten overblijven. Roer door dit moes 200 gr. suiker per kilogram, en voeg nog, naar believen een snuifje kaneel toe.

APPELGELEI

Meet het opgevangen sap, en giet het in de kookketel met 500 gr suiker per liter. Laat op volle vuur koken tot u een dikke stroop bekomt. Giet, als test, een koffielepeltje stroop op een bord, en zet dit op een koele plaats of in de tocht. Als de stroop stijf wordt bij het afkoelen, is uw gelei gelukt. Doe over in bokalen, en werk af volgens de gewone methode.

APPELKONSERVEN

Weet u hoe de Russen appelen bewaren ? Breng min of meer water aan de kook, volgens de hoeveelheid appelen die u wenst te bewaren. Voeg, per liter water, een koffielepeltje peperbolletjes toe, drie laurierbladeren, een beetje macis (muskaatfoelie), drie kruidnagels, een soeplepel zout, het sap van een citroen, een deciliter azijnop dragon en 100 gr suiker. Laat twee minuten koken en daarna afkoelen. Leg in een stenen pot mooie uitgezochte, absoluut gave en ongeschilde appelen; leg steeds tussen twee lagen appelen een dek wijngaard- of kersenbladeren, ook nog een dek bladeren op de bovenste laag. Vul de pot verder met de koude inmaaksaus en sluit hermetisch af met geolied papier ; bewaar in een koele en droge kamer. Deze appelen komen te pas bij om het even welke toebereiding.

RABARBERMOES

Snijd rabarber in kleine stukjes, en leg ze in een kookpan met 400 gr suiker per kilogram. Laat rabarber en suiker tot moes koken ; de smaak zal tamelijk scherp blijven.

RABARBERKONFITUUR

Maak rabarber schoon, was ze en verdeel ze in teerlingen. Leg ze in een ketel, en bedek ze met een zelfde gewicht gekristalliseerde suiker. Haal er de volgende dag de teerlingen uit, laat het sap tot dikke stroop koken, voeg dan de rabarber toe, laat nog even twee minuten koken. Doe over in potten, en sluit ze de volgende dag af. Zo bekomt u een lekkere konfituur die wel aan reine-claudeskonfituur doet denken.

VERJONGINGSKUUR MET RABARBER

Spijtig genoeg alleen voor versuikerde en uitgedroogde konfituur ! Snijd 500 gr rabarber in een ketel, voeg 500 gr suiker toe en één kilogram van de versuikerde konfituur. Laat koken als voor verse konfituur en werk af op de gewone manier. U bekomt zo een fijn produkt, dat gunstig afsteekt tegen de niet behandelde potten.

PERENKONFITUUR

Dit is een recept voor harde en nog erg onrijpe peren. Weeg en schil ze, snijd ze in kleine stukjes en neem zorgvuldig pitten en harde delen weg. Leg de stukken in een ketel en voeg voor tien kg fruit drie kg suiker toe. Laat vier en twintig uur rusten in de kelder, giet dan alles in een ketel en laat, op een zacht vuurtje, vijf à zes uur koken. Als de konfituur ongeveer gaar is, kunt u een glaasje rum, of ook nog fijne reepjes citroen- of sinaasappelschil, of een snuifje vanielje toevoegen.

Als u vroege, malse peren hebt kunt u beter als volgt te werk gaan : schil de vruchten, verdeel ze in vieren en haal de pitten uit. Weeg de peren en leg ze in een kom met evenveel poedersuiker. Zet ze in de kelder gedurende een uur of acht, en






roer af en toe om. Laat daarna drie à vier kwartier koken zonder de stukken te pletten ; voeg helemaal geen kruiderij toe (tenzij misschien een heel klein snuifje vanielje), want zulke peren behouden liefst hun eigen fijne smaak. Doe de konfituur over in bokalen, en sluit pas de volgende dag af.

U beschikt nu over een heerlijk nagerecht voor de lange wintermaanden, dat overigens ook bij pudding, schuimomelet, enz. te pas komt.

AARDBEIENKONFITUUR

Deze konfituur moet tamelijk lang koken eer de nodige vastheid bekomen wordt. Armoede aan pectine is oorzaak daarvan ; toevoeging van pectine van andere vruchten, van kruisbessen b.v. die ongeveer terzelfdertijd geoogst worden, kan hierin helpen. Giet in een teil anderhalve kg suiker en een beetje water, en laat even koken ; voeg twee kg schoongemaakte aardbeien en een kg kruisbessen die vooraf met een beetje water gekookt en door de zeef gestoken werden. Laat koken tot de konfituur aan de schuimspaan blijft kleven, en op een bord een vaste gelei vormt. Doe over in glazen en laat afkoelen tot de volgende dag. Werk af op de gewone manier.

AARDBEIENMARMELADE

Steek, met een houten stamper, twee kg aardbeien door de zeef. Doe twee kg suiker in een niet-vertinde ketel, en giet er een glas water (twee deciliter) bij. Laat de suiker koken en borrelen tot u een dikke stroop bekomt. Voeg het aardbeienmoes toe, roer flink met een schuimspaan, neem de ketel van het vuur en laat een kwartier rusten. Zet de ketel terug op het vuur en laat eventjes opkoken, terwijl u op de bodem schraapt met de schuimspaan ; neem de pot van het vuur, laat afkoelen en doe de volgende dag over in bokalen ; werk, wanneer de marmelade goed koud is, af als voor konfituur.

KRUISBESSENKONFITUUR

Ontdoe de kruisbessen van hun groene puntjes, was en spoel ze, en laat ze uitdruppen. Doe in de kookketel negenhonderd gr suiker per kg fruit, voeg een weinig water toe, juist genoeg om de suiker te laten



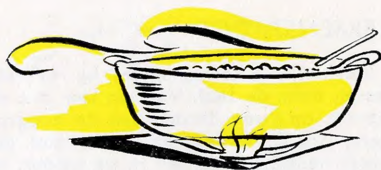
DRUKKERIJ DE BIÈVRE, BRASSCHAAT

smelten, en laat koken tot u een zeer dikke en opborrelende stroop bekomt. Voeg dan de kruisbessen toe en roer met de schuimspaan op de bodem ; de bessen mogen daar niet gaan vastzitten, want dan branden ze aan.

Laat koken tot de konfituur een glanzende laag vormt op de schuimspaan wanneer u ze er uithaalt, of geleiachtig stremt op een bord. Dan is de « glanslaag » bereikt, en uw konfituur is klaar. Doe ze over in glazen of potten ; leg, de volgende dag, een rond blaadje in glycerine gedrenkt perkamentpapier vlak op de konfituur, zó dat ze er helemaal mee bedekt is, en bind daarna een stevig papier rond de hals van de pot. Bewaar in een droge kamer.

RODE EN WITTE AALBESSENKONFITUUR

Steek de aalbessen door de zeef met een houten stamper ; weeg — of beter nog, meet — het opgevangen sap. Doe het over in de kookketel met een gelijke hoeveelheid suiker (1 kg suiker per liter sap). Laat tot « glanslaag » koken. Werk af als naar gewoonte.



KERSENKONFITUUR

Neem steeltjes en pitten weg ; er bestaan daarvoor in de handel speciale apparaatjes, maar zonder gaat het ook wel ; u neemt gewoon een ijzerdraad die tot haarspeld geplooid is (jonge meisjes gaan best om inlichtingen bij grootmama !).

Weeg de ontpitte vruchten, en doe achthonderd gram suiker per kg kersen in een ketel met een beetje water. Laat tot dikke opborrelende stroop koken, en voeg de kersen toe. Roer met de schuimspaan op de bodem tot de konfituur een « glanslaag » vormt, of tot een afkoelende lepel konfituur geleiachtig stremt op een bord. Dit zal zo wat vijftien minuten vergen.

Doe over in potten, sluit de volgende dag af met een in glycerine gedrenkt perkamentpapier en met een tweede stevig rond de hals van de pot geknoopt papier.



KERSENSTROOP

Steek vijf kg kersen en een kg rode aalbessen door de zeef. Vul een teil met dit sap tot op twee derden van de hoogte ; meng goed dooreen, en bedek met een zwaar doek ; zet de teil in de kelder, en laat minstens 24 uur gisten, tot het sap met een dikke korst overkoepeld is. Snijd met een scherp mes deze korst in vieren, en laat ze op de bodem van de teil zinken ; wacht tot het sap schoon klaar is ; als test kunt u een lepel sap bij het licht houden ; is het niet absoluut klaar en doorschijnend, laat dan andermaal gisten en test opnieuw ;



giet daarna het sap door een in water gespoeld doek in een tweede teil ; meet het, en giet het in de kookketel met twee kg suiker per liter sap ; laat ongeveer acht minuten koken, schuim zorgvuldig af en weeg ; de stroop moet twee en dertig graden hebben. Giet ze door een in water gespoeld doek, en doe ze over in flessen. Stop deze volgende dag, en bewaar ze in een droge kamer.

VIERVRUCHTENKONFITUUR

Neem een zelfde gewicht aardbeien, aalbessen, frambozen en kersen. Ontdoe de kersen van steeltjes en pitten, en pers het sap uit aalbessen en frambozen. Laat, voor vier kg sap, en vruchten, drie kg suiker koken in een beetje water. Voeg, wanneer de stroop begint op te borrelen, het sap en de vruchten toe, laat op volle vuur koken en werk af als naar gewoonte.

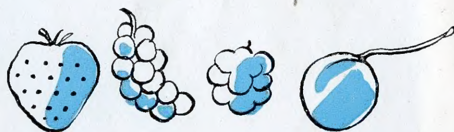
PRUIMENGELEI

Bij het toebereiden van pruimenmoes bekomt u licht té veel sap. Giet het niet weg, maar maak er gelei van. Haal daartoe de vruchten uit de ketel, en giet het overtollig sap door een fijne zeef. Vermeng het opgevangen sap met suiker — driehonderd vijftig gr per liter zal voldoende zijn, vermits dit sap reeds bij de moesbereiding gesuikerd werd. — Laat koken tot de stroop dik wordt. Dit koken moet vlug gaan ; af en toe kunt u, als test, een paar drupjes op een bord laten vallen, en op een koele plaats of in de tocht zetten. Zodra een gelei- en stroopachtige graad bereikt is, kunt u in potten of glazen overdoen, en tot de volgende dag laten afkoelen. Werk af als naar gewoonte.

PRUIMENKONFITUUR

Voor toebereiding met suiker zijn alle pruimen goed ; maar voor konfituur zijn er geen betere dan de blauwe « Naamse pruimen », die flink vlezig zijn en hun steen gemakkelijk laten uit halen ; ze komen gewoonlijk op de markt rond september en verdwijnen pas een paar maanden later.

Halveer ze, haal de stenen uit, en weeg het overgebleven vruchtvlees. Doe ze over in een ketel en voeg, voor een kg fruit, zevenhonderd vijftig gram suiker en een klein beetje water toe. Zet de ketel op het vuur en laat koken terwijl u met de schuimspaan roert ; na een kwartier koken zal de konfituur wel dik worden en zich op de schuimspaan in een glanslaag vastzetten ; test als voor gelei ; valt de proef goed uit, doe de konfituur dan over in potten. Laat tot de volgende dag afkoelen en werk als naar gewoonte af met een rond blaadje in glycerine gedrenkt perkamentpapier ; bind rond de hals van de pot een stevig blad papier.



REINE-CLAUDESKONFITUUR

Neem de steeltjes weg, spoel de vruchten en doe ze in een konfituurketel met een weinig water ; laat ze ongeveer tien minuten koken, tot ze in spijs vallen. Giet ze daarna, door een gewone zeef, in een teil, en bewerk ze met een houten stamper tot nog enkel de stenen overblijven. Meet de hoeveelheid bekomen moes ; doe het terug in de ketel met zevenhonderd vijftig

gram suiker per liter moes. Laat vlug koken tot de « glanslaag » wordt bereikt (tot de schuimspaan bedekt blijft met een glanzende, stroopachtige laag). Doe over in potten of glazen, en laat afkoelen tot de vol-

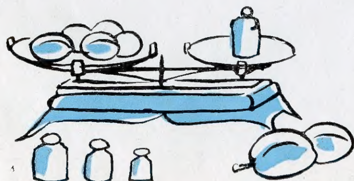


gende dag, terwijl u nochtans af en toe omroert met een houten stokje (b.v. de steel van een houten lepel) om de mooi-groene, kenschetsende kleur te houden. Laten we nog even aanstippen dat, onder het koken, de ketel niet uit het oog mag verloren worden. Want reine-claudeskonfituur wordt opvallend vlug stijf, en zou aan de wanden blijven kleven.

Werk de volgende dag af als naar gewoonte, en zet de potten in een droge kamer. Voor deze konfituur kiest u liefst mooi-groene en niet al te rijpe vruchten.

KRAAKBESSENGELEI

Toebereiding van kraakbessengelei is allereenvoudigst. Maak eerst de bessen schoon, want vaak blijven er kleine blaadjes aan kleven. Weeg de vruchten en neem een gelijk gewicht aan suiker. Doe de suiker in een ketel, met zeer weinig lauw water, niets meer dan vereist wordt voor het smelten van de suiker. Laat aan de kook komen op een zacht vuur, en schuim af zodra en zolang nodig. Werp er dan de bessen in. Laat circa vijftien minuten koken, tot de bessen gebarsten zijn en al hun sap hebben afge-



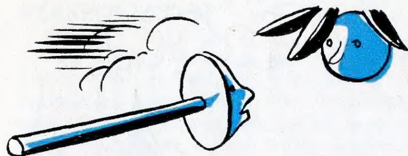


geven. Neem de ketel van het vuur, en giet de inhoud in een vergiet. Laat goed uitdruppen. Vang het sap op in een teil, zet het terug enkele ogenblikken op het vuur, en doe vlug over in glazen. Want deze gelei stijft zeer vlug op. Sluit de potten de volgende dag.

Het vruchtvlees dat in het vergiet is overgebleven verstrekt u nog een smakelijk moes. Ook kunt u een lekkere konservemarmelade maken. Meet kraakbessen, neem dan evenwel driehonderd vijf en zeventig gr suiker per vijfhonderd gr vruchten. Zet suiker en bessen gelijk op het vuur, na de suiker met een beetje water te hebben gedrenkt ; laat koken, terwijl u met een houten lepel roert, tot u een mooi dik moes bekomt ; doe het over in glazen, en werk af als kraakbessengelei.

KRAAKBESSENKONFITUUR

Doe anderhalve kg suiker in een konfituurketel, met een glas water ; laat koken tot de stroop dik wordt, en voeg 2 kg



schoongemaakte kraakbessen toe. Laat op volle vuur koken, terwijl u met de schuimspaan roert, tot u de « glanslaag » bereikt, zoals hoger gezegd o.m. voor aalbessen.

Doe over in potten, en werk af als naar gewoonte.

MOERBESSENKONFITUUR

Breng in een ketel twee kg moerbessen met een weinig water aan de kook, tot ze tot moes vallen. Voeg anderhalve kg suiker toe en werk af als naar gewoonte. Om gelei te bekomen zult u het sap uitpersen, een kg suiker per liter toevoegen, en de « glanslaag » bereiken.

FRAMBOZENKONFITUUR

Neem rijpe, uitgezochte en schoongemaakte frambozen ; doe zevenhonderd vijftig gr suiker per kg frambozen in een ketel met een deciliter water ; laat de stroop dik worden, voeg de frambozen toe, en laat tot « glanslaag » koken, terwijl u met de schuimspaan roert ; dit zal zo wat een kwartier duren. Werk af als andere konfituur.

TOMATENKONFITUUR

Deze konfituur heeft een zeer « persoonlijke » en heerlijke smaak, die voor geen andere moet onder doen. Neem goed-rijpe tomaten, snijd ze in stukken en laat ze in een ketel koken. Wanneer ze gesmolten zijn, zult u ze in een zeef overgieten, en al het water laten uitdruppen. Werp dit water weg, en steek de tomaten door de zeef, die fijn genoeg moet zijn om noch zaadjes noch pellen door te laten. Weeg het moes, en doe het over in een ketel met zevenhonderd gr suiker per kg ; laat koken en werk af als naar gewoonte.

KONFITUUR VAN GROENE TOMATEN

Deze uitstekende konfituur, die doet denken aan reine-claudes, wordt gemaakt met tomaten die niet tot rijpheid konden komen. Halveer de tomaten, haal de zaadjes er





uit en hak ze klein. Weeg ze, en doe ze over in de ketel. Laat tot moes koken. Voeg een kg suiker per kg tomaten toe, en werk af als andere konfituur.

ORANJEGELEI

Zet een zeef boven een teil, en pers er enige oranjeappelen door ; weeg het opgevangen sap, en vermeng het met een gelijke hoeveelheid bloemsuiker. Doe alles over, zodra de suiker helemaal gesmolten is, in een kom, en zet ze in een koele kamer. Na verloop van een uur zult u een misschien wel wat troebele, maar lekkere gelei kunnen opdissen.

DEEG VOOR SOEZEN

Giet een deciliter water in een ketel, voeg honderd gram boter toe, breng aan de kook en voeg, vlug mengend, honderd gram meel toe. Bewerk het deeg tot het goed smijdig is ; laat eventjes lauw worden, voeg één na één twee eieren toe. Doe het goed vermengd deeg over in een linnen zak met blikken spuit.

AMANDELSIKKELTJES

Maak driehonderd gram amandelen schoon en hak ze heel fijn (of stamp ze in een vijzel). Vermeng met driehonderd gram suiker en eiwit tot u een vast deeg bekomt. Parfumeer naar believen. Rol het deeg uit, op een rijkelijk met suiker bestrooide tafel, tot een laag van een cm dik. Snijd daaruit maansikkeltjes, laat ze op de plaat bakken en daarna koud worden. Garneer elk sikkeltje met een flinke portie koningsroom met kirsch.



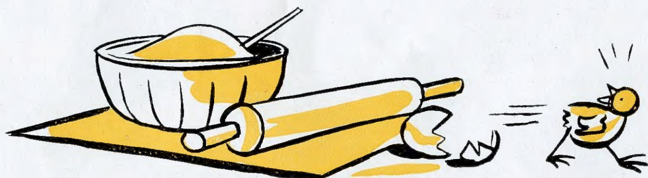
MIRLITONS

Bekleed lange ondiepe vormpjes met snijdsels van blader- of brokkeldeeg. Vermeng, voor tien vormen, één vol ei en één dooier met zestig gram suiker ; voeg vijftig gr fijngestampte bitterkoekjes, een soeplepel half gesmolten boter, een greintje zout en eindelijk een tot sneeuw geklopt eiwit toe. Vul de vormpjes, strooi er suiker over en laat in een zachte oven bakken.



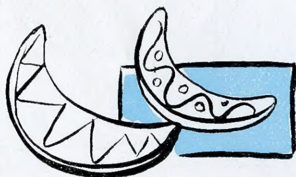
GENTSE MOKKEN

Meng op een tafel vijfhonderd gram meel, driehonderd vijftig gram bruine suiker, een lepel bicarbonaat de soude, een beetje anijs of kaneel, en kneed juist lang en krachtig genoeg om een goed homogeen deeg te bekomen, zonder het nochtans te pletten. Rol het tot een deeg worst van twee à drie cm. Leg dit deeg enkele uren te rusten in een koele kamer, of liever nog op ijs. Verdeel het daarna in schijfjes van een halve cm dik, en laat bakken in een geboterde plaat.



KLEINE ROOMSOEZEN

Spuit uit de linnen zak kleine hoopjes deeg-voor-soezen op een geboterde plaat. Kleur lichtjes met geklutst ei, en laat in den oven bakken. Maak banketroom klaar met een kwart liter melk, vijf en twintig gr meel, twee eieren, vijf en zeventig gram suiker en een greepje zout. Snijd de soezen middendoor zonder de helften nochtans te scheiden, vul ze met banketroom, en strooi er fijne suiker over.



AMANDELTAARTJES

Kneed tweehonderd gram meel, tweehonderd gram suiker, tweehonderd gram zeer fijn gehakte amandelen en twee of drie eieren tot een vast deeg. Rol het uit tot een laag van een kwart cm dik en doe het over in ronde taartvormpjes. Snijd gekonfijte ananas in kleine teerlingen, vermeng ze met een weinig abrikozenmarmelade, en garneer er de taartjes mee. Laat in de oven bakken en koud worden op een rooster.

VINGERBROODJES

Kneed tweehonderd vijftig gram meel, tien gr in lauwe melk gesmolten gist, twee eierdooiers, zestig gram boter, een eetlepel suiker en een greepje zout tot deeg. Laat het drie uur in een koel lokaal rusten. Herkneed het en verdeel het in staafjes van een vinger lang ; leg ze met tussenruimten in een geboterde plaat, bedek met een doek ; laat in omvang verdubbelen ; schilder met geklopt ei en laat in zachte oven bakken.

BITTERKOEKJESROOM

Breng een liter melk aan de kook met tweehonderd gram suiker, giet er zestig gram in koude melk gebroken maïsmeel in, laat eenmaal doorkoken, neem de pan van het vuur en voeg vier eierdooiers en een



of twee fijngestampte bitterkoekjes toe. Giet alles in een diepe schotel, en bedek onmiddellijk die warme room met een laag bitterkoekjes. Laat flink koud worden, en dien op.

GEREZEN DEEG

De hierna vermelde hoeveelheden volstaan voor vier middelmatige taarten. Ze dienen dus gedeeld of vermenigvuldigd volgens noodwendigheden. Als vetstof schrijven we boter voor, maar reuzel kan boter vervangen.

Giet vijfhonderd gram meel in een teil, maak middenin een holte, leg daarin veertig gram gist, laat ze smelten in een weinig lauwe melk en vermeng met een vierde van het meel om een zeer mals deegje te bekomen. Bedek met het overige meel, en dek de teil. Zet ze bij een warme plaats en wacht tot het meel overal gaat barsten. Dan is uw zuurdeeg klaar. Voeg honderd gram suiker, een ei, honderd gram boter (of reuzel), een flink greepje zout, een snuifje kaneel of een ander parfum, een anderhalve dl lauwe melk toe. Kneed dit alles tot een glad, smijdig deeg. Mocht het



er wat te vast uitzien, voeg dan nog een weinig melk toe ; toch moet het elastisch en tamelijk vast zijn. Verdeel in vier bollen, bedek ze en laat ze in omvang verdubbelen. Rol ze daarna uit tot een halve cm dik, en bekleed met dit deeg de taartenvormen die vooraf goed ingevet en lichtjes met meel werden bestrooid.

BROKKELDEEG

Kneed op de tafel vijfhonderd gram meel met middenin honderd vijftig gram boter of reuzel of acht volle lepels olie tot u een een soort grof gekorreld zanddeeg bekomt. Voeg dan een greepje zout, honderd gram poedersuiker, een ei en ongeveer een dl



melk toe. Kneed weer, zonder al te zeer te pletten ; zodra alle bestanddelen goed vermengd zijn in een niet al te glad deeg, zult u het met meel bestrooien en een half uur laten rusten. Rol het dan uit tot een cm dik, rol het deeg op, en rol het weer uit tot een halve cm dik. Bekleed de vormen er mee zoals hoger voorgeschreven voor gerezen deeg.

BROODTAART

Week twee sneden oudbakken brood in kokende melk. Voeg honderd gram suiker, een soeplepel gesmolten boter en eindelijk twee geklopte eieren, een weinig gehakte sinaasappelschil en krenten toe. Bekleed de vorm met een laagje gerezen- of brokkeldeeg van een halve cm dik, vul op met geweekt brood en laat vijf en twintig minuten bakken. Bestrijk met abrikozenmarmelade en strooi er suiker over.

HUISELIJKE VLA

Breng een halve liter melk aan de kook met honderd gram suiker en voeg, terwijl u flink roert, vier geklopte eieren toe. Voeg nog een weinig vanielje of oranjebloesem toe en giet alles in een diepe vuurvaste schotel. Zet de schotel in een pan met een beetje heet water, en laat twintig minuten in de oven bakken. Dien koud op. Zes eieren volstaan voor een liter melk.





KOFFIECREME

Laat een liter melk koken, voeg zestig gram gemalen koffie toe en laat een kwartier trekken. Giet de melk door een doekje en zet ze terug op het vuur met tweehonderd gram suiker. Zodra ze eenmaal doorkookt zult u er twee soeplepels puddingpoeder, die u in een beetje koude melk en twee eieren gebroken hebt, ingieten. Laat nog eenmaal doorkoken terwijl u het mengsel klopt en giet het in een vooraf in fris water gespoelde vorm. Laat koud worden en doe over op een schotel.

MAASWAFELS

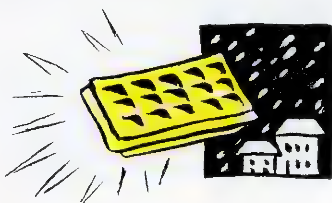
Doe 250 gram meel in een teil, leg middenin 250 gram poedersuiker, een weinig kaneelpoeder, vier eierdooiers, en kneed alles terwijl u geleidelijk 250 gram licht gesmolten boter vermengt. Voeg daarna vier tot sneeuw geklopte eieren toe en laat in een heet ijzer bakken. Een middelmatig groot ijzer past best voor deze toebereiding.

SNEEUWEIEREN

Klop zes eiwitten tot zeer stijve sneeuw, en vermeng er mede, terwijl u steeds klopt, driehonderd gram poedersuiker. Breng een brede, ondiepe, half gevulde pan melk met suiker aan de kook. Schuif de pan opzij, en leg in de melk lepels eiwit. Laat heet worden zonder koken, keer de eieren om, en laat ze uitdruppen op een schotel. Dien op met vanieljesaus.

RIJSTKROKETTEN

Breng, met een halve liter melk, honderd gram rijst, een greintje zout en een weinig vanielje aan de kook. Voeg aan de gaargekookte rijst honderd gram suiker, een noot-





je boter en twee eierdooiers toe. Giet op een geoliede schotel en laat koud worden. Verdeel het gerecht in gelijke kurkvormige porties, doop ze in geklopt eiwit met een scheut olie, daarna in paneermeel en laat bakken. Bestrooi met suiker.

PEREN MET RIJST

Schil een tiental kleine peren en leg ze onmiddellijk in koud water. Breng ze aan de kook in een kleine hoeveelheid water met honderd vijf en twintig gram suiker, een weinig citroenschil of een stokje vanielje. Laat honderd vijftig gram rijst koken in een liter melk met tweehonderd gram suiker en een greintje zout ; bind het nat na kooktijd met een grote lepel puddingpoeder. Doe de rijst koepelvormig over op een schotel en leg er de peren bovenop. Giet er aalbessenstroop over.

GRIESMEELKOEK

Laat een halve liter melk koken, en laat er vijf en zeventig gram griesmeel in regenen. Roer, laat enkele minuten koken, neem de pan van het vuur, voeg een lepel boter, twee eierdooiers, honderd gram suiker, teerlingjes gekonfijt fruit en eindelijk twee geklopte eiwitten toe. Giet het preparaat in een geboterde en met meel bestrooide vorm, laat vijf en twintig minuten in een hete oven bakken en dien op met stroop of vanieljesaus.

KASTANJEDRADEN

Pel tweehonderd vijftig gram kastanjes en laat ze in een beetje melk koken. Laat honderd vijftig gram suiker in een deciliter water koken. Laat de kastanjes uitdruppen en steek ze door de zeef. Vermeng ze met





stroop. Klop een halve liter room, voeg mild suiker toe alsook een weinig vanielje en doe deze room koepelvormig over op een moesschotel. Steek het kastanjemoes opnieuw door een grove zeef : zo bekomt u draadjes die op vermicelli lijken en die boven op de room geschikt worden.

PARMENTIER-PUDDING

Laat een halve kilogram aardappelen gaar koken, steek ze door de zeef, voeg een lepel boter, twee eierdooiers, honderd gram suiker, twee gestampte bitterkoekjes en eindelijk vier tot zeer stijve sneeuw geklopte eiwitten toe. Vul met dit mengsel een geboterde vorm, zet hem in een pan met een weinig warm water, en zo in de oven. Doe daarna over op een ronde schotel en dien op met vanieljesaus.

GEWONNEN BROOD

Snijd restantjes kramiek of koeken in stukken, of gebruik beschuiten ; leg ze te weken in goed gesuikerde lauwe melk met een beetje oranjebloesem. Doop ze daarna in gesuikerde, als voor omelet geklopte eieren. Laat de pan heet worden, doe er rijkelijk boter in, en laat de klaargemaakte sneden bakken. Strooi er daarna witte of bruine suiker over.

MONNIKENPOFFERTJES

Doe twee soeplepels reuzel, twee deciliter water, honderd gram suiker en geraspte citroenschil in een pan. Laat koken en breek er honderd vijf en twintig gram meel in. Bewerk het deeg tot het gemakkelijk van de pan loskomt. Laat afkoelen, voeg twee eieren en daarna nog een ei toe, Laat koud worden op een geoliede schotel. verdeel in vierkantjes en laat ze in heet frituurvet bakken. Strooi er een mengsel van suiker en kaneelpoeder over.

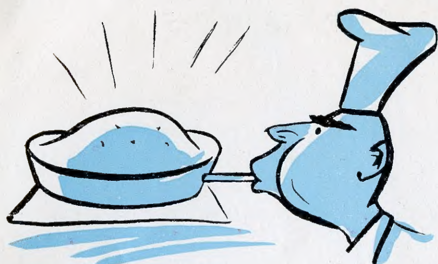
SCHUIMEIERKOEK

Bewerk in een slakom twee eierdooiers met 100 gram poedersuiker tot een smijdig geheel. Voeg dan zes tot zeer stijve sneeuw geklopte eiwitten toe. Boter een schotel, giet er de eieren in, geef een mooie vorm naar keuze met het lemmer van een mes ; strooi er suiker over en laat enkele ogenblikken op het vuur bakken. Schuif daarna de schotel in de oven gedurende tien à twaalf minuten. Strooi er suiker over en laat in de hete oven kleur krijgen.

KLEURSEL VOOR VLEESNAT

Om vleesnat, saus, stoofvlees enz. mooi te kleuren kunt u karamel gebruiken die u op de volgende wijze toebereidt : smelt in een niet verlakte pan honderd gram suiker en enkele druppeltjes water. Laat zwart





worden. Voeg twee deciliter water toe, laat nog enkele minuten koken en giet het kleursel in flessen.

SUIKERSTROOP

Laat vijfhonderd gram suiker in een liter water koken. Laat twee- of driemaal doorkoken, schuim af en giet door een doek. Laat koud worden, giet de stroop in flessen, stop ze en bewaar ze in een droog lokaal. Met deze stroop kunt u allerlei drankjes,



thee, enz. suikeren.

Deze hoeveelheden mogen natuurlijk vermeerderd of verminderd worden, maar de verhoudingen moeten blijven.

VENETIAANS SORBET

Plet tweehonderd vijftig gram ananas, doe ze over in een teil en giet er een kwart liter stroop op die u toebereid hebt met honderd zestig gram suiker en een beetje vanielje te koken in twee deciliter water. Dek de teil en laat twee uren trekken. Steek alles door een zeef en giet dit ananasmoes in de ijsmachine. Schik er gestampt ijs en grof zout rond ; laat bevriezen, giet er een glas kirsch of goede witte wijn over en dien op.



ORANJEDRANK

Neem de fijne gele schil van zes sinaasappelen waaraan geen enkel spoor van wit meer overblijft, en leg ze in een liter water met anderhalve kilo suiker. Laat twee minuten koken en giet alles in een aarden pot. Pers het sap uit zes sinaasappelen en drie citroenen, giet het door een doekje, en voeg het aan de stroop toe. Voeg nog twee liter water toe en zet de pot gedurende twee uur op het ijs. U kunt geen betere drank voor een avondpartijtje hebben. Schenk uit in schalen of champagnefluiten.

